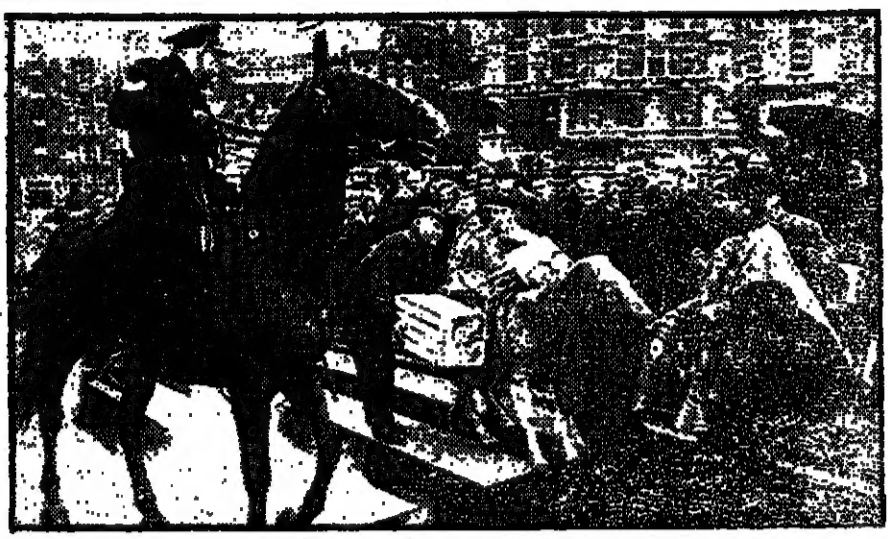


سبح الله وبرحمته
هذه الكرة
الطائرة

خروج الحمار من الابريق: أسهل!!

... من ناولد حكايانا الشعبية يقولون ان من يرضع لبن الحمار وهو طفل ينجب غديا احمق !
من غناد الحمار وحفظها ، لا عن شاربى لبنها ، جاءت الصور الاربعة من امستردام عاصمة هولندا !
والحكايه : حمار يخرج مع صاحبيه الشقيقين من احدى ضراحي امستردام الزراعية الى العاصمة يحمل لهما بعض خيرات الوبى الهولندى حتى يبيعاها فى احد المناجر .
ويقدم الحمار فوق الاسفلت مائتيا .. بضائنه فوق ظهره ، واحد الشقيقين من ورائه والآخر من امامه يسلك الطريق .
والاثنان يحملان بطن الصفقة ويبيعان من احدهما ؟
ان الحمار قد توقف .. وينظران .. لعل حمارهما على درجة من النباهة حملته بنوفه امام النجر الذى يفسدها .
انها جاءا الى نفس النجر منذ شهر فقلبه ومعهما نفس الحمار !
ولكن .. لا .. ان النجر على بعد خطوات ..
ونفع عينا احد الشقيقين على الارض .. ان امامهما خيوطا بيضاء غريضة فوق الاسفلت الاسود اللامع قطع الطريق .. انها مظقة جديدة لمبور المشاة .. لم تكن .. يوم جاءا مع الحمار فى المرة السابقة !
ويندو ان الشقيقين قد ادركا حقيقة ما يستعرضه الحمار !
اذ ينظر احدهما الحمار فى ظهره .. ولكن .. الحمار لا يتحرك .. ويتنسم جندى المور .. ويندو الشقيق الثانى للجام .. ولكن الحمار على حاله !
ويكرر فز الحمار وشده لجابه .. والحمار يتعصب فى مكانه .. ويتنسم بهرائفه فى اسفلت الشارع .. ويقف من كاترا يرددون خبر الشارح يفرجون .. ويكف سلكو السواوات وركابها بفرجون ويمنع المور ويغلق شرايى المور اعصابه .. يسرع الى الشقيقين .. يطلب النجدة من رؤسائه !
ويطلع احد الشقيقين الباطر .. يرميه الى احد الشقيقين .. مع كلين هما : فط عينيه !

ويوز الشقيق الثانى كتفيه مستخفا الفكرة .. ويهيس اليه اخوه ليجربها .. ويشد احد الشقيقين الحمار بمنهية الباطر بعد ان غطى به كل رأسه ويرفع الشقيق الثانى مع احد القطوع الحمار من الخلف .. وينهب عناد الحمار .. ويغنى جندى من خيالة البوليس فوق حصته لنجدة شرايى المور .. ويرى الحمار يتحرك .. فينظر الى زيرلسا خفا .. ويعود ويغنى بقية الصكايه .. ويمكن ان يثيرها سؤال هو .. لماذا ائتمن الحمار عن تكله رحلته وهو بصير .. وكلمها وهو مغنى العينين !
يقينا .. استغرب الحمار الخطوط البيضاء التى يراها لأول مرة فوق الاسفلت اللامع !
وتعينا .. يترتب على هذا البين ان الحمار قد قلن الخطوط البيضاء فوق الاسفلت .. احصى الحمار الوحشية الهائلة التى ورث الخوف منها من اسلافه الحمار ايام كانت نصف متوحشة .. واياهم كانت الغاية هى سكن كل انواع الحمار مع اخوانها غير الحمار .. او ظن نفسه امام بحر او محيط مطلوب منه ان يخوض عينيه !
محمد صالح



اذاعة وتليفزيون

دولت ابيض وابنتها تشتكيان الى الالاعه
اشكت دولت ابيض مع اشتها سعاد ابيض الى مدير الالاعه من سوء التسجيل الذى اربع عن حياة جورج ابيض الذى اذاعه الاولى والثانية .. جاء فى الشكاوى ان الممثل الذى اذاع دور جورج ابيض تعد فى القالب ان يكون صوته وادائه بلبسة شامية بينا كان جورج استاذ فى اللغة العربية والالاعه بعد ان شهد التشيل .. ولم تكن تشوب لهجة ببلغة غريبة عن المصرية

أحمد فراج يدافع عن: منغىي الحفلات الخارجية

رسالة غتاب من المذيع الاول سابقا فى اذاعة القاهرة احمد فراج حل الرجاء الذى سبقه الى منغىي حفلات الالاعه الخارجية وذلك بعد اجماع على سوء تصرف منغىي حفلة «الاصوات الغنية» ليلة ثلثى ايام العيد .. وكيف لا يجد منغىي الحفلة ما يقوله ومن لم ينطق خطبا او قد يصل به الامر الى حد ان قال منغىي الحفلة المنكورة بعد ان قرا عماد حدى قصيدة نزار قباني :
« .. وهكذا سيداني وساني استعتم الى تكسات الانثى .. وقد استمع اليها جميع الجلسين فى الحفل وخبرتهم عليهم مسلمات الاستعداد للانجاب والتعلق .. فيهم الذى يريد ان يساقف فند بيت من القصيدة واخر يستخط للصفين عند بيت آخر وذلك ينتظر وقوف نجاة عند قطع معين .. »
وتكلم معا رسالة عتاب احمد فراج الذى خسرناه منغىي من الدرجة الاولى :
« .. تختلف وجهات النظر فى ما ندين شخصيات المذيعين .. وقد تجد فى الموقف الواحد اكثر من تصرف او روجه به اكثر من طبع .. وكل يسلك اذاه ما يراه الاوفى والانسب : اما ان ينقص تصرف منغىي حقل الاصوات المنبهة الاخر على تصوره له بملوانا فى سيرك الطر ؟
« .. ولقد اجزنى .. وانا المذيع الذى عشت مع الميكروفن الى ١٠ شهور مضت .. ان يذهب تصورك الى ما تذكرون ليس امتحانا لعمل الموهل الذى لعله من شئ فنون السيرك ولكن لاجلانية الصورة لاص ما يمكن ان يقع فيه المذيع من عدم التوفيق .. ولقد كنت اود لو استعنت الى منغىي الحفل حتى اشركه النقد او اخلفه فيه ولكنى اتى دون تمييز فى منغىي منغىي الالاعه الخارجية وان كان لا يظفر الا من ان يجانب المذيع التوفيق مرة حتى لا حلقه كل مرة !
جلال الجويلي

علاقتنا مع مصر دون ١٥٠ مجموعة من نجوم

لو اس : التى عامونا من رصده ١٥٠ مجموعة من مجموعات النجوم المثيرة فى السراء .. وذلك من طريق الاجهزة الاعلامية الوجودية فى مرصد القطانية على طريق السويس ..
صرح د . محمود خيرى وكيل معهد الارصاد بان عملية الرصد كانت عن طريق اخذ صور خفيفة تهدف الى دراسة وفهم سرعات النجوم وتحركاتها فى السماء وذلك حتى تعرف خصائصها الفيزيائية . هذه الدراسة تمت حسب برنامج مشترك مع مرصد جينز الرطاني الذى جاء مديره د . ريتشارد دوللى الى القاهرة منذ شهر حتى يشترك فى العملية .

اغنية جديدة لام كلثوم لكنها بلغى حمدي

لو مامون الشناوى : بما يسودالى نشاطه .
اسم رايته مع عبد العظيم حلاوة يفتقد على اغنية جديدة ..
وبعدا بلحظات رعد اسبح لعا جديدا من كلمات مامون الشناوى لحنه بلغى حمدي لتغني ام كلثوم . وسعت التسجيل بصوت بلغى حمدي بعد ان سجله له المخرج على رفا ..
الاغنية الجديدة :
بعيد منك جيتاني غدا
ما ليش غير الفوج احباب
معاها بيتي بعيد منك
غلبنى الشوق وغلبنى
وليس البعد دوني
ومهما السهد سهرني
ومهما السهد سهرني
لا نار الشوق تغريني
ولا ايام يبعثني
بعيد منك
لا نوم ولا دمع في عيني
ما قللت الشوق فيه
نسيت النوم واخلفه
نسيت اللياليه واباه
ما بين الشوق والامه
وبين الشوق وتوهمه
بغاي حيك وبغاي نسايتي
والشوق ليك غلبني
غلبنى الشوق وغلبنى
وليس البعد دوني
ومهما السهد سهرني
ومهما السهد سهرني
لا نار الشوق تغريني
ولا ايام يبعثني
بعيد منك
لا نار الشوق تغريني
ولا ايام يبعثني
بعيد منك

اخبار الصباح

في العايت الاخر الذى وقع فى احد سنويوهات التليفزيون فى الاسبوع الماضى لا حلقه لجمعية الاداعه والتليفزيون اذ وقع فى سنويو بيع شركة الاستوديوهات اثناء تسجيل احد برامج اذاعة الكويت ..
« .. خلا فرنسا فى علم الاجساد يقفون فى القاهرة ١٠ ايام من غد ..
« محمد كاتم نقيب المهندسين السوريين طار اس الى القاهرة لفيهمه ..
« اكتشف شاب جزائري اسمه بوشامة ان فى الجزائر جبال من سادة تشبه الجاماكا اذا اذيت فى محاور خاص تحولت الى مينة تستخدم فى الامان ..
« بنى بومعزة وزير الصناعة كرمه اس ..
« رحلت شركة الطيران العربية الاسبوعية الى العريش صباح ٧ بدلا من ٣ من اول يونيو ..
« مركز القانون الكارن فى فرنسا سينشر كتاب « الاخبار الضال » الذى افع د . محمد فتحى سرور مستشارنا القائل فى باريس والصالح على جاسرة الدولة الشيعية فى القانون الجنائى عن هذا الكتاب ..
« اصرب مظهر الاداعه والتليفزيون فى بلجيكا ٢٤ ساعة عن العمل .

آخر تغليعة : للعلم الامريكى

لو .. كانت امتية لها ان تجد دوايصل لها وتمت على انشاشه !
« كانت ترى ان اصالح دور لها هوان تقف عارية لم تطلع ملابسها فطمة قطه .. وذلك راها فى مواهبها الغيرة ..
« وتعلقت امتيتها .. وجدوا لها الدور .. فلتا تقف عارية لم يرسم فوقها احد الفاتن بالفرشاة والالوان متاخر طبيعية .. واشخاص .. ومايوهات ..
« .. ولسانين !
« وحى .. اسمها فيليان فينتورا (١٨ سنة) والظلم اسمه « اوغدا ياي شى » وابطاله هم خساسى النساء الانجليزى الزرية ! والظلم بامصوره فى لندن !
« فى الصورة فيليان والظلم يرسم على جيسها العلم الامريكى

مؤلف : نهر درينا يتبرع لمسقط رأسه

« احدى الروالى اليوجوسلاف ايفو انغريش الحائز على جائزة نوبل فى الالاع عام ٦١ عن روايته « العلية : الجسر على نهر درينا » مليون دينار يوجوسلافى الى جمهورية اليوسفة مسقط رأسه مساهمة منه فى زيادة عدد المكتبة المحلية وتطويرها ..
« وقد سبق ان اهدى ايفو الى مكتبات الجمهورية ذاتها ١٨ مليون دينار عام ٦٢

الحمد لله

مع اول فطة من مياه السد العالي بدأت يظننا نهر اسى الى ارض النكسا

لصوير الفنان : انيس ديق الله

من المرأة

تبره من ارق درجة حرارة الحب

ان المشكلة التى تعاني منها كل عروسي كيف تنكح بالنيل المادى من صديق عواطف خطيبها وجهه الحقيقى لها نواتها الاجابى عليه ؟
« وقد حل علماء النفس فى ايطاليا مع احد مصانع الكمبيوترات الرجالي هذه المشكلة ..
« اذ يكفى ان تقدم العروس الى خطيبها بلبسة ريزية صغيرة عبارة عن اربار لاساور فيصه مثبت فيها دروميز مسرجدا جدا .. وهكذا يمكنها ان تعرف مدى تلتها على خطيبها بنظرة مختلصة اليرسغ يده فى اثناء وجودها معه ..
« اذ ان الترمومتر سوف يشير بنقوص فى درجة حرارة حب خطيبها يقول لها ان كانت فى ارتفاع ام على العكس فى انخفاض !

شقاوة على البلاج



« الشقاوة الذى ظل مختليا سنوا طويلة على البلاج .. سوف يعود هذا لوسم على صورة بطلون « مختصر ١٠١ بطلون بقاء على الركية .. وسوف يظبه بنت ١٤ و ١٥ سنة .. وليس مع البطلون المختصر بلوزة على شكل صديرى او بلوزة بيكوليه يضاوى يعلوه كوكلملوب ..

العصايات فى بريطانيا تبحث عن مستخدمين من النساء

افتتح اس فى بريطانيا بنك مختص للنساء فقط .. ولنوفى الراحة النسابة للنساء داخل البنك خصمت الادارة من البنك لصالون شاي وجزا آخر لصالون تجميل ..
« وقد اعجبت هذه الفكرة النساء المتعاملات مع البنوك وبالطبع لم نجيب مصايات اللصوص المختصة فى سرقة النساء داخل البنوك اذ ليس فى امكانهم لان دخول هذا البنك ولذلك فهم يخطون من نساء يعمل معهم حتى يمكن من نقل « بنات جنهن !

اخبارها

« جيا : ماكان جديده سوف تظهر بعد غد فى عرض الازياء الذى تقيمه امل زكى فى هيلتون القاهرة ..
« د . دنوسن فراد د . د . فؤاد الشربيني الطبيب فى معهد الصحة العالى فى الاسكندرية سيعالج - نظرا - اطفال دار حضانه جمعية تحسين الصحة الرضع « ومعهم ٢٥ طفلا وستقبلهم الجمعية الاسبوع القادم .
« ادار بها ١٨٠ طفلا من سن سنتين الى ٦ سنوات

فترتيا
V.C.10
F.V.B.O.A.C. ROLLS-ROYCE
بلازولوات
انجريد بيرجمان
شريف ماركين
الوت ديجولت
جورج سكوت
ركنس هاريسون
الروزن رويس الكمله

السين
خير علاج
للصراع - الانقسام
الرومانيزم - الامراض
غلافه اسكين للعنف
يقوم من الثقافات الحديثة
شركة الاسكندرية للأزياء والاضائات الكيماوية
احدى مراكز المؤسسة المصرية العامة لادوية

میاہ زمزم!

محمد
حسن
ہیکل



الشركة العربية للأدوية
إدارة شركات الأدوية العربية المتحدة

الطبعة والبيع: ٨٠ شارع الشيخ مسعود، الرياض (الكويت) - تليفون: ٥١١٣/٥١٣٦
التمويل المالي: ٧ شارع الخليل، بيروت ٤٣٥٩
التمويل: ١٠٠ شارع الملك فيصل، الكويت - تليفون: ٨٦٤٥٥٤

الاجتماعية والاقتصادية
والخائفة والعسكرة بين العرب
واسرائيل وبالتالي صنع الامة
العربية مع نتاج من النفس
اطويل والاعصاب القوية صمودا
مام كل العوامل الخارجية ومن

بروت • ثم دعاهم بعد ذلك إلى
أجزة مجانية في أوروبا • ثم سافر
بعد ذلك إلى الأمم المتحدة في
نيويورك ليشهد أمام إحدى لجنتها
بأنه سيقبل رأي قوات "الجمهورية
العربية المتحدة في حين نستقدم

النامية فَمَّا وَغَدَا.. وَالْفَرَحُ

مؤسسة البترول


الظلم ادعائه

إن مكافحة المشاكل التي تعاني منها هي العربية والتي قضينا السنوات
 الماضية في حلها، وماذا نقدرنا الا نؤكد ان تكون عناصر في مشاكلنا
 واحدة كثيرة تعاني منها جميع العرب...
 كلمة واحدة هي "الظلم"

شعبه ما الله أحسن بربواته طبعية وفيرة وكثيرة تزداد
 مستمرة في حزمة مشهورة غنية للتربية على شأها. بينما
 أصحابها الشرقة ولهم غالبية سكان الأرض الذين لا يسمعون منها
 إلا العنقاء والمردم من الأمم فضيلة السلام العالمي. بل ان
 نقول الوضع الظالم يرب العالم لقاء على قلب وهو في المدة
 الطويلة جليل في يقين من السلام العالمي
 من أسبابه.

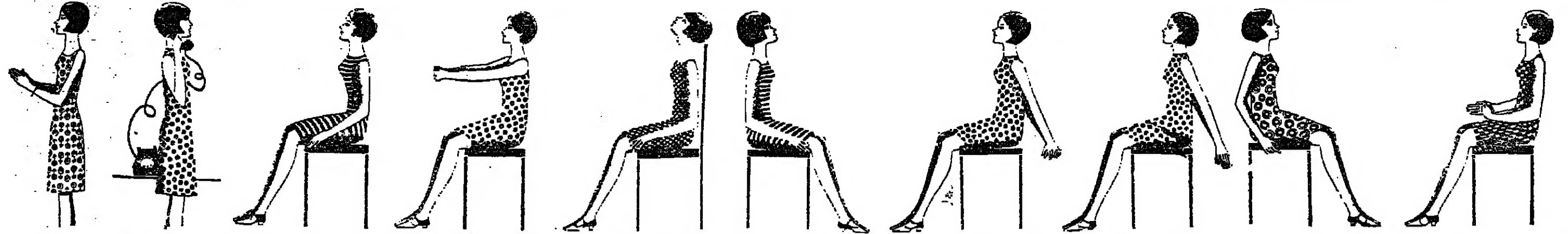
وما يرب الأوبئة تقدرنا ويصف كل يوم عوامل جبرية تقاض
 من أعطنا دابة الموت أن الدول الغنية المقنونة صناعاً تترك
 جبراً مستمرة عن طريق الاستكشافات الاقتصادية التابعة
 لها لتعطي بشرة على أسرار المواد الخام التي تهمها البلاد
 الفقيرة النامية في الوقت الذي نواصل فيه أسرار المنتجات
 الصناعية صعودها..

وهكذا تزداد البلاد الغنية عن تزداد البلاد الفقيرة
 النامية فتزداد غنى.. والفرصة أقدام وفيرة.

مؤسسة البترول

John H. ...

Journal of Management Studies, 19(6), 701-718.



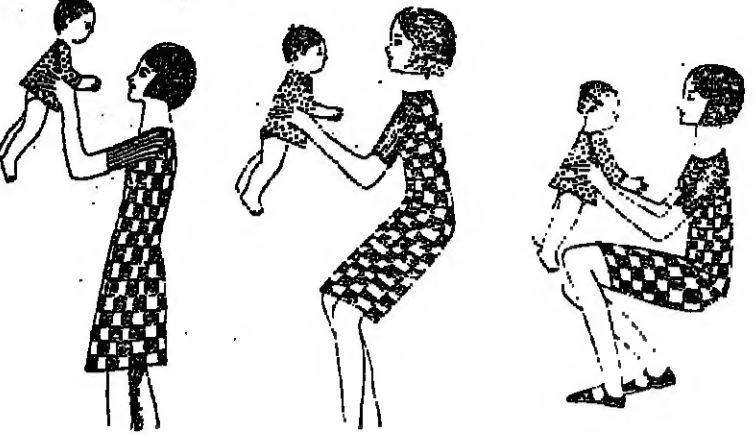
جمالک بسیر علی

كيف تحولين عرقانك الرومانيّة
إلى تمرينات لرياضة قوامك
وتقويت عضلاتك؟

التحلب على مقدمة المرأة من الفتيات
الرياضيات وهوليفيا رغم حبهما بالنسبة
لرأسه وقوة وبرودة عسلاتها
أما أخصاير الجعيل و أمريكا وفرسا
بوضع صمغها تحتها من تحتها من سوء
أكثر به بيت أم أيلة أن تفقد
نفس واحدة من قتها التي
أخصاير الجعيل الصركات الروينية
اليومية التي توضع المرأة إلى الصركات مفيدة
لجانبها وصحتها .

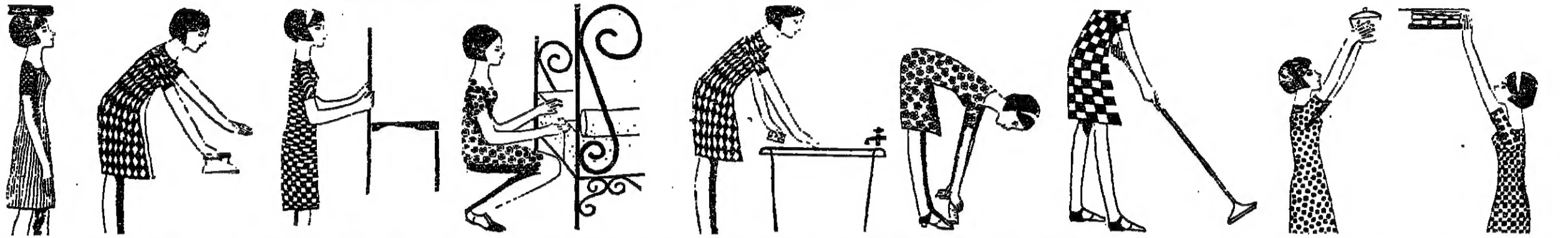
وحـ يذل بعضي جوبك •
 وهذه بعض النيمات التي يملكها
 في أي وقت في الفخار ، الأخرى منها
 النيمات التي تلبس نقاط الصف
 في الكعب
 الصور : أسطى يمتد على على الكعب
 الأخرى التي عليها أنغام هذا النمط
 ثم كرى التبرين في الإجابة العـ •
 الظفر : أسكى طرف المقعد
 ثم أسطى عليه في إجابة الداخل بين
 قرق •
 عقلم الديوكليه : سـمـتـك خلفتـك
 ثم أسطى بقو أصابع فوق بعضها
 وإعطي أصابع مشدودتين إلى الخلف ،
 الإصافة : التـجـ أصابع يدك ثم أسطى
 بقو الأصابع الأربع كما لو كنت تـرين
 أن تعدد ثوابك من مـصـمـا •

الفلق : إحدى صفات ربيك مدى نك
الى اعلى واتت تعطيني بقوة عله
الرفقة : التي ربيك التي اريد عند
ظهور العرش كما لو كنت تربيين ان تضعيه
الى الوراء
الصفر : نسيب ايسر يديك بقوة ثم
نسي يميني يديك واصنعي بكى توك
اليطن : اتمنعي بطنك كما لو كنت
تربيين ان نسيب ما يهودك الغدري
واتركها هكذا ابرع تواج
السيفان : عند الزل على التنبؤين قى
على اطراف اصيلع تمسكك ثم قلص
وارخى بالزوالى صفات سباق
الفرقان : اضميني لفرق الامين
على اندراج الامر الذى عليه ان يتاوم
هذا الصفر ثم كبرى الصدين في الانجاه
المعسى



عند عمل الطفل

..أو أي حمل ثقيل.. لا ينبغي بوسنة
إلى الإسلام وإنما أفعلى كما فعل أئم الترم
في الصورة .
..ثم أرعنى طفلك ببطء وأنت محتفظة
برأسك وظهرك في وضع مستقيم .
..أن الجهود الذى تقومين به يجب أن
يكون مصدرة عضلات الخلفين وسد
الساق وليست عضلات الظهر .



في التيمس

عند ترتيب اوائلي الملحق على ارفق تبعد عن الارض ١٨٠ متر . امسكي الاواني
الملك جيدا وورضي تقل جسبك الى الفخيم .
عند تعليق لوحة على الحائط او تخطيطها عند طبع نولاف قفى على اطراف اصابع
قميص وارضى ذرايعك الى اعلى قعدا الاكان .
عند طبع حذاءك لا تمشي ريكيتي واناسي سابقك وانضى يوسك الى الامام
عند اعدادك الى انجليق على وسلكك فى وضع مستقيم ورفامك مسدودتان
وسبك بنح . ان هذا التوضع يفيد المسلمات الى خذ الساق .
عند ترتيب السرير او تنسى ارضى قريكتك واستندى على اطراف اصابع
قميص واحضنى بطورك فى وضع مستقيم
عند نقل كبرى او لفطة فائت مسدودتان عن مكان الارض لا تجبرجها على الارض
وانما اوسدك وسيدك فوضع مستقيم . ان هذه الحركة تساعد على تقوية الارواح
عند مكي او غسل الملباس انضى جسبك ابتداء من الزدان الى اليمين
للمحافظة على توازن ورسالة خلواك امشى على اطراف اصابعك وات
تحليل على راسك استأوا مينيوا اخرى على ان يكون جسبك فى وضع مستقيم

طبعة جمال

إذا حدث أي تشقق في شفتيك
حين أن نعرض سببه أولاً حتى يمتك
عاجته .
فإذا كان السبب حساسيتك
للشئ فاضحي من التعرض له واستعمل
مرهم كورتيكوزون .
وإذا كان السبب قلم الروج فاستبدله
بقلم من نوع آخر .
وإذا كان السبب يكرها فاملاجل يكون
محلل من الأورولوجيين .
وفي جميع الحالات السابقة يمتك
تستعمل الضحية بأن ترضى بها شفتيك
بل النوم .
إذا كان لون بشره فكتك أحمر من
ون بشره في أي أجزاء ففهم هذا
للون الناقص هو مرم عنايتك بشفقتك في
تداس فستد وتظفني وحيك ما يؤدي إلى

ماذا نأكل هذا الأسبوع

الجمعة - الفطور : فول مجلس بالزبد - زينون أسود - تموة باللين -
التفاد : مشينة السك بالزيتون واليونون الفرين - أرز سك - سلطة طحينة -
المسبة ليون :
السبت : الفطور : ساندوتشات من الجبنة وحلقات الالة - مصر برتقال -
الغداء : سلطة خضراء - سكرونة سباحية - سلطة خضراء - ليونون حلو -
الأحد : الفطور : شعيرة باللين - شاي خفيف -
الاثنين : مشينة كوسة بالمشال - البصلحاج - أرز سلطة طماطم وز -
الثلاثاء : الفطور : مصر جبيرة لوروت - توست مع جبنة أو مربى وزيدة -
الغداء : أقراص سباح بالبيض الاملت - فنتة بولوييف وبطلمس حمرة -
برتقال :
الثلاثاء : الفطور : بيبي مسلوو - زينون - شاي باللين -
الغداء : ناسولوا جافة - صلطة مسلوو والجزر والكرفس - سلطة لين زياى -
سلطة فواته :
الاثنين : الفطور : فطير جبنة شاي ولبن -
الغداء : مشينة فول باليوس في الفرنجبر - وبطلمس وكوسة وجزر مسلوو -
باليت واليونون - جبرج - يونوج اللبن
الخميس : الفطور : لقبة الكافي عمل وتشد - شاي خفيف -
الغداء : لول روى بالخضرة واللحم سكرونة البصلحاج - مخللات بمنة -
غزاوله :

أكالات خفيفة لبعث العيد

سلطنة العدس

المبيض الاسكندراني

الطريقة : يكثر القول المدمس ويدهك.

شعب آب آبی کوه

111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 1041 1042 1043 1044 1045 1046 1047 1048 1049 1050 1051 1052 1053 1054 1055 1056 1057 1058 1059 1060 1061 1062 1063 1064 1065 1066 1067 1068 1069 1070 1071 1072 1073 1074 1075 1076 1077 1078 1079 1080 1081 1082 1083 1084 1085 1086 1087 1088 1089 1090 1091 1092 1093 1094 1095 1096 1097 1098 1099 1100 1101 1102 1103 1104 1105 1106 110

11

4558

100

100

100

1

القاديون : كوب عدس جببة - ليمونة - ملح - ملحقة بقونسوس مفروى - ملحقة خلطات بصل - ملحقة زيت .

الطريقة : ينقى العدس ويغسل ويترك ليجف - ثم ينقى الماء ويسلق العدس ويصفى من الماء ينقى ويترك حتى يبرد . ثم ينقى له مقدار من الزيت والليمون والملح له يرش فوقه القيدونى المفروى خلطات . تخدم . ويتم .

سلطة الكرشوف

القاديون : عند اخروشات سلطوق - خبز من البطاطس المسلوقة - 4 جزرات سلطوق - فنجان سلطة سلطوق -

الطريقة : تغسل الكرشف بمكبات صغيرة وتسل بالملح والخلل وعصر الليمون وترك مدة ٥ دقائق بجزء صغير من اسفل الكرشف لسبب الاكرتاز من ملا تجوب الكرشفوا بغرض التخلية ثم تغلى الكرشف بالقدونس وتقدم .

القاديون : ٦ بيضات - ٦ ملاعق نو دميس - صلصة بيضورة - ملحقة بقونسوس مفروى - ملح وخلل - كيون - ملحقة زيت .

القاديون : ٦ بيضات مسلوقة - ملحقة طماطم - ملحقة فلفل - ٦ حوالى ١/٤ كوب ماء - ملح - فلفل - بصل - بيضورة - ملحقة مشرة بقونسوس -

الطريقة : ينقى البيض ويصغر من البيض حتى يصغر لونه ثم تنقى صلصة البيضورة وترك حتى تنضج ثم يضاف القيدونى والماء ، بصل الخليط بالملح والفلفل وتترك ٥ دقائق .

الطريقة : ينقى الكرشف المسلوقة التقشور للصلصة ويترك على نار هادئة ٥ دقائق يرفع البيض من الصلصة والواحدة نصفين طولاً ويوضع البيض مسخن وتصب فوقه الصلصة . ويتم . البطاطس البيضورة .

عجة الفول المدسى

القاديون : ٦ بيضات - ٦ ملاعق نو دميس - صلصة بيضورة - ملحقة بقونسوس مفروى - ملح وفلفل - كيون - ملحقة زيت .

المحاصر : بلطقة كبيرة من الكرنيك - ٢ كوب ساكر للطنطية .
الطريقة : يفصل الكرنيك جيدا . يضاف اليه الماء ويرفع على النار حتى يغلى على نار هادئة من ١٠ الى ١٥ دقائق . يبرقع بعيدا عن النار ويصفى ويغطى بالسكر ويشرح بمجلة بلفتونس .

الأرز باللبن والبالح

المحاصر : ٢ كوب من اللبن - ٢ ملاعق كبيرة أرز مخفوق - $\frac{1}{4}$ كوب باح جاف مفروى - سكر للطنطية .

الطريقة : يغلى اللبن ويضاف اليه الأرز بعد غسله ويقلل من اللين البارد . يقلب الجميع على نار هادئة حتى ينضج الأرز . يفرى بالبح وتقليبه بتمس ميل ميفض للأرز باللبن ويرفع شامها على النار مدة ١٥ دقائق . يرفع من فوق النار وتعاد تطيته بالسكر ميفض قليل من الماء ورغوى وقد يجهل بالبح المذرى .

القول الأخضر بالخضرة

الطريقة : يغسل الفول ثم تنزع الخيوط الجلدية - شق بالطنون شرائح رفيعة او تغطى
في الطونق الماء المالح ويترك حتى ينضج مع الحظيرة التامسكونا. يغلى الفول من
تقطع اللحم قطعاً مناسبة ويشرح مقدار ملعقة سم. يغلى الخضرو اللحم والصلصة
أو ويترك حتى يغلي فيصفى اللحم ويجوز حتى يقرب اللحم من النضج . يلقى الفول
المسلق
يشق
حتى
ويرف
القول
زيت
ال
من
اللبس
جدا
وعند



القول الأخضر بالارز والمصاج

المقادير: ٢ كيلو غرام اخضر - ١/٢ كيلو لحم بقر من الفخذة - ١/٢ كيلو ارز - ٣ ملائق صغيرة سمن - مقدار من المصاج

الطريقة: يفضى الغول ثم ينسل اللحم ويقطع قطعاً موسطة الحجم وينسل نصف سلق - يشوح الغول قليلاً في قدر بسيط من السمن ثم يضاف اليه اللحم المسلول فوقه التشوية ويكتلى الجميع على النار لمدة مئتين حتى اصفاة اللحم واللعل - تقضى شوربة اللحم وتترفعلغلى حتى يتم تغلي الغول والمصاج

ينسل الارز ويتبع في ماء غلي مدة ١/٢ ساعة - يضاف الارز المتغلى الى الغول ويرفع على النار حتى يتم تسخ الغول ويلاحظ اضافة كمية من التشوية اذا احتاج اليه - يرفع عن الاطباق ويجهل

باعتبار

أطباء من الفول الأخضر

[illegible]

